Epoisses

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

L'Epoisses est un fromage fabriqué au lait de vache entier à pâte molle et à croûte lavée avec du marc de Bourgogne. Cet affinage avec une eau-de-vie locale apporte au fromage ses caractéristiques, notamment la couleur obtenue sans colorant.

ARÔMES ET SAVEURS

Les fromages se présentent sous la forme d'un cylindre à faces planes et parallèles, en deux formats. Le nez est puissant. En bouche, la pâte est onctueuse et fondante.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone historique de production est l'Auxois, région naturelle située essentiellement dans la partie ouest du département de la Côte d'Or. L'aire géographique s'établit autour des terres fourragères de l'Auxois, du Châtillonnais et du plateau de Langres.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations de la production du lait à l'affinage du fromage ont lieu dans la même aire géographique délimitée. Les particularités du produit sont dues aux conditions naturelles et au savoir-faire des fromagers. L'Epoisses a été reconnue en appellation d'origine en 1991.

Le saviez-vous

L'Epoisses aurait été créée par une communauté de religieux au début du XVIème siècle. Ce sont ensuite les fermières des villages de l'Auxois qui reprendront la fabrication de ce fromage.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production de l'Epoisses, délimitée à partir de son berceau d'origine l'Auxois s'étend sur une grande partie ouest de la Côte-d'Or ainsi que 3 cantons de l'Yonne et 2 de la Haute-Marne.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'Epoisses

Place de la Mairie
52190 PRAUTHOY

N°SIRET : 39216693000017
Contact : Alexandra JACQUOT

Tél. : 0325840351/0684845006
Mél. : fromage-epoisses@wanadoo.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/epoisses-7148*

List of links present in page

1. mailto: fromage-epoisses@wanadoo.fr
2. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com